

Reserva Pinot Noir

Origem: Casablanca Valley

Variedade: 100% Pinot Noir

Terroir: A região do Vale de Casablanca está localizada a 20-30 km do Oceano Pacífico, tornando-a um local ideal para o cultivo de variedades de uvas brancas e Pinot Noir, devido ao clima fresco e à considerável amplitude térmica entre as temperaturas diurnas e noturnas. Além disso, as manhãs são tipicamente nebulosas ao longo da temporada de amadurecimento, o que ajuda a obter vinhos com maior acidez. Os solos são predominantemente de composição argilosa, mas muitas vezes contêm um substrato arenoso, bem como alguma decomposição vulcânica proveniente do derretimento da neve que desce dos Andes. A média anual de chuvas é de 500mm e ocorre predominantemente no inverno.

Vinificação: As uvas foram colhidas à mão em caixas de 500 kg no meio de março. Após uma seleção rigorosa, os cachos são desengaçados e as uvas são parcialmente esmagadas. Antes da fermentação, as uvas passam por uma maceração a frio a 6-8°C por 48 horas para extrair a máxima cor e concentração de aromas. A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável a uma temperatura entre 24°C e 25°C por 7 dias. O vinho permanece em contato com as cascas de uva por mais 4 dias após a conclusão da fermentação. O tempo total no tanque varia entre 11 e 15 dias. A fermentação maloláctica ocorre em barris de carvalho francês e americano de segunda e terceira utilização, nos quais o vinho é envelhecido por seis a sete meses. Após o envelhecimento em carvalho, é feita a mistura do Reserva Pinot Noir.

Notas de Degustação: O Reserva Pinot Noir tem uma cor vermelho cereja de intensidade média. O aroma é dominado por frutas vermelhas frescas, como morangos e framboesas, além de notas de chá, ervas e especiarias. Na boca, este vinho é deliciosamente ácido, com taninos suaves e reativos, corpo médio e um final sedoso, fresco e refinado. Este vinho é perfeito com saladas, frango, culinária oriental, alguns peixes oleosos, como salmão e atum, e até mesmo pode ser harmonizado com sobremesas. É um excelente e refrescante aperitivo.

Enóloga: Pilar Díaz

